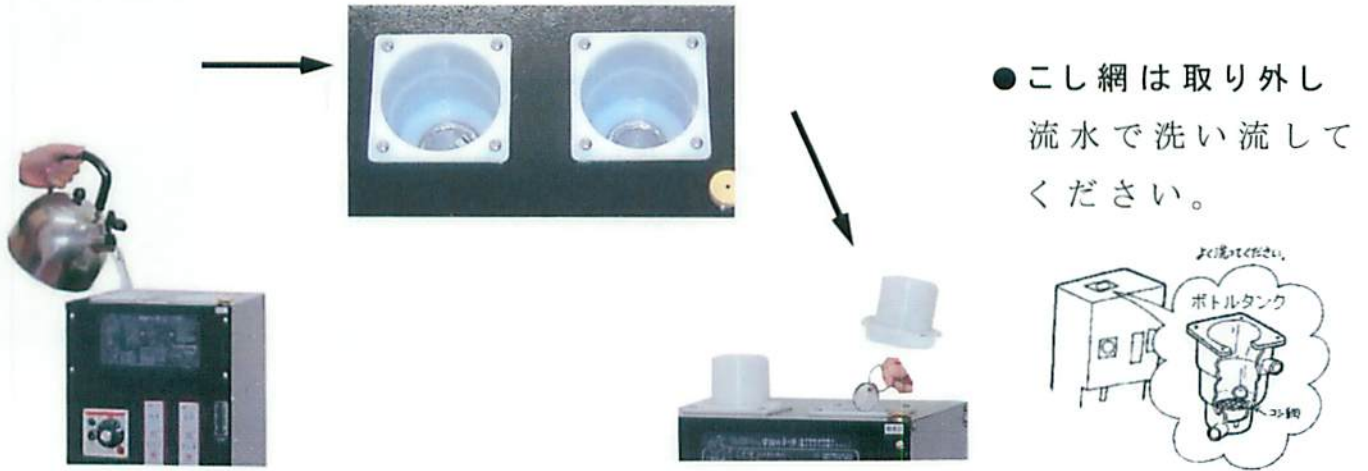


作業終了後の洗浄方法

(毎日実地して下さい。)

- ◆ 酒タンクの中でお酒の通る部分は70℃～80℃位のお湯を採酒の要領で『湯通し洗浄』をします。
- ◆ 毎日洗浄しないで使い続けると、カビや白濁の原因となります。
- ボトルタンク内や、キャッパーも一緒に洗浄してください。



- こし網は取り外し流水で洗い流してください。

- キャッパーも一緒に洗浄し、きれいに水気をふき取ります。

キャッパー



- 酒タンクやノズル(採酒口)の洗浄もしてください。



☆ 酒燗機の取り扱い説明書をよくごらんください。



- ◆ 洗浄後はきれいに水分をふき取り、機械にセットし、瓶立て口からゴミが入らないように蓋をして、翌日の営業に備えてください。
- ◆ 毎夏場燗酒の消費が少ない時期でも“毎日”湯通し洗浄を行ってください。
- ◆ 洗浄後の最初のお酒は水っぽいので、コップ半分位抜いて煮酒にお使いください。



- ◆ 絶対に水がかけないでください。



- ◆ 拭き取り作業やカラブキ作業も実地してください。

【この作業を毎日行うことにより、より一層美味しいお酒を提供することができます。】

いつも美味しいお酒を提供する為の 酒燗機取り扱いマニュアル

☆ 営業開始時の作業 ☆ (湯温の設定)

加熱用の水(湯)温度をダイヤルで設定します。

通常期 → 65℃



冬期 → 70℃

◆ お酒のセットは営業開始時間の30分前に //

* 営業前に長時間お酒を立てっぱなしにしておくと、
一合分のお酒が常に温まっている状態です。

お酒は営業開始前の30分前にセットしましょう。

* 電源スイッチも30分前にはONさせて加温状態にします。



☆ 営業中の注意 ☆

● 一合徳利・二合徳利それぞれ規定量通り採酒してください。

◆ 常にきれいに衛生的に！！



* こぼしたお酒は、よく絞ったタオルでふき取り、
汚れはその都度拭き取ってください。



☆ 営業終了間際の作業 ☆

◆ 機械内にお酒が残らないようにしてください。

(機械内のお酒はその日のうちに売り切るようにしてください。)

◆ 営業終了間際になったらセットしたお酒を取り外してください。

● 営業間際になったら機械上のお酒を外しても

機械内部に約一合のお酒温められていますので追加注文でもすぐ対応できます。

☆ 営業終了後の作業 ☆

◆ 機械内に残酒が残っていませんか？

(お酒が残っていたら、全部抜いて煮酒に使ってください。)

(お客様には絶対に提供しないでください。)

● ①又②はの要領でお酒を抜いてください。

① 左右のノズルから
手動ボタンで
機械内のお酒を
抜きます。



② 連続して中のお酒を
採酒の要領でも
抜けます。

